


FICHE TECHNIQUE		
www.bakerandbaker.eu	<b>BAKER &amp; BAKER</b> dedicated to delight	Mise à jour : 23.09.2024
PLT Margo Graisse dure 30°		

CODE MATÉRIEL	
Numéro d'article	
Baker & Baker numéro d'article	10163922
Société	
MARGO - B&B SCHWEIZ AG	Code article 2193
Autres	
Code EAN	7640108382634

DÉNOMINATION DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE	
Dénomination de la denrée alimentaire:	Graisses pour la confiserie purement végétale

DESCRIPTION DU PRODUIT	
	
<p>Numéro d'Article Pistor 11222.</p> <p>Graisse à pâtisserie, non hydrogénées, au point de fusion bas. Pour la confection de crèmes, de remplissages et d'articles de confiserie.</p>	

INFORMATIONS GÉNÉRALES	
Pays d'origine:	Suisse

CONSIGNES D'UTILISATION	
Application	
PLT MARGO graisse dure 30 devrait traiter chez 20-24 °C. La température idéale pour le traitement peut varier dépendant de l'usage...*. Afin d'éviter une saponification PLT MARGO graisse dure 30 ne doit pas être trop chauffée.	

DIMENSIONS DU PRODUIT				
	Cible	Intervalle	Méthode	Remarque
Poids	10 kg			

INFORMATION SENSORIELLE			
Goût:	Neutre	Odeur:	Neutre
Structure:	Homogène, Sans grumeaux	Couleur:	Blanchâtre

DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS	
Graisses végétales: Palmiste, Noix de coco; Émulsifiant: Lécithine de tournesol.	

INFORMATION NUTRITIONNELLE	
Pour 100 grammes de produit	
Energie:	3.700 kJ (900 kcal)
Matières grasses:	100 g
dont acides gras saturés:	89 g
Glucides:	0,0 g
dont sucres:	0,0 g
Fibres alimentaires:	0,0 g
Protéines:	0,0 g
Sel (Na x 2,5):	0,0000 g

Numéro d'article: 10163922

Mise à jour : 23.09.2024

## INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Allergène	Présent		
	produit	ligne de production	usine
Allergènes selon réglementation (selon Règlement (UE) n° 1169/2011)			
Céréales contenant du gluten et produits dérivés	Non	Non	Non
Blé	Non	Non	Non
Seigle	Non	Non	Non
Orge	Non	Non	Non
Avoine	Non	Non	Non
Épeautre	Non	Non	Non
Froment khorasan	Non	Non	Non
Crustacés et produits dérivés	Non	Non	Non
Oeufs et produits dérivés	Non	Non	Non
Poissons et produits dérivés	Non	Non	Non
Arachides et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Soja et produits dérivés	Non	Oui	Oui
Lait et produits dérivés (dont lactose)	Non	Non	Oui
Fruits à coque et produits dérivés	Non	Non	Non
Amande	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix pécan	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Pistaches	Non	Non	Non
Noix macadamia/du Queensland	Non	Non	Non
Céleri et produits dérivés	Non	Non	Non
Moutarde et produits dérivés	Non	Non	Non
Sésame et produits dérivés	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations > 10 mg/kg ou de > 10 mg/l	0 PPM *	Non	Non
Lupin et produits dérivés	Non	Non	Non
Mollusques et produits dérivés	Non	Non	Non

\* Selon le Règlement (UE) n° 1169/2011, seul la concentration d'anhydride sulfureux et de sulfites excédant 10 mg / kg ou 10 mg/ L doit être étiqueté.

## Peut contenir des allergènes

Peut contenir des traces de: -.

Basée sur l'analyse des risques de l'usine et la gestion des risques, la présence de certains allergènes sur la ligne de production est évitée.  
Par conséquent, les allergènes regroupés dans la classe "peut contenir" sont les seuls pertinents pour le risque de "contamination croisée".

## INFORMATION OGM

Le produit ne contient pas d'ingrédients provenant d'organismes génétiquement modifiés, qui sont soumis à autorisation selon Section 6 ODAIOUs et ODAIGM ou bien l'art Règlement (CE) N°1829/2003, Règlement (CE) N° 1830/2003 et ODAIGM.

## DURABILITÉ

Type: Palmiste Valeur: 100 % Modèle chaîne d'approvisionnement: Segregation

Supply Chain Model: Segregation. Contient de l'huile de palme certifiée durable. [www.rspo.org](http://www.rspo.org).  
RSPO ID: 4-0764-16-000-00; RSPO #: CU-RSPO SCC-848660

## INFORMATION DIÉTÉTIQUE

Convient au régime végétarien (lait, oeuf): Oui  
Convient au régime vegan: Oui

La mention "Convient au régime vegan" est basée sur des ingrédients sélectionnés précautionneusement et prend en compte les bonnes pratiques de fabrication afin de minimiser le risque de contamination croisée.

<b>Numéro d'article:</b>	10163922	<b>Mise à jour :</b>	23.09.2024
--------------------------	----------	----------------------	------------

### INFORMATION MICROBIOLOGIQUE

	UOM	M	m	n	c: > m	Méthode / Remarques
Quantité totale de germes:	/ g	1 000				
Enterobacteriaceae:	/ g	10				
Coliformes:	/ g	Non détectable				
E. coli:	/ 1 g	Non détectable				
Moisissures:	/ g	100				
Levures:	/ g	100				
Staphylococcus aureus:	/ g	10				
Salmonella:	/ 25 g	Non détectable				

### INFORMATION SUR LA DURÉE DE CONSERVATION ET LA LOGISTIQUE

<b>Conditions de stockage</b>	
Date de durabilité minimale:	360 Jrs
Humidité relative de stockage:	65 %
Conseil de stockage:	À conserver dans un endroit frais et sec., A l'abri de la lumière
<b>Conditions de transport</b>	
Température de transport:	10 - 18 °C

### INFORMATION SUR L'EMBALLAGE

<b>Unité de distribution</b>	
Poids net:	10 kg
Poids brut:	10,325 kg
<b>Emballage secondaire</b>	

### INFORMATION LÉGALE

Tous les produits sont conformes à la législation européenne et nationale.
--

### DÉCLARATION

<p>Ce document est créé par le logiciel QA/ERP. Les étapes obligatoires de validation garantissent que l'information qui est communiquée ici est actuelle et exacte selon notre connaissance le jour de la création et ne nécessite pas de signature. Avec ce document, le client est assuré de disposer de la dernière version actualisée.</p> <p>Les informations obtenues par un moyen autre que ce système ne peuvent pas être garanties.</p>
---